No. 15 • $15.00

PANADERÍA MEXICANA

15



Pan Español I
Influencia Europea

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

El Pan a Través de los Siglos



El pan ajeno hace al hijo bueno

Durante los siglos XVI, XVII y XVIII, el abasto de mercancías a la capital se hacía por medio de canales, pero a principio del siglo XVIII, iniciaron las obras de desagüe del Valle de México, por lo que comenzaron a secarse hasta que fue imposible transitar por ellos. Como consecuencia, el transporte en general se realizaba en carretas, mulas, asnos y mediante cargadores, que sólo podían llegar al centro de la ciudad por las calles que estuvieran empredadas.

El Conde de Revillagigedo ordenó la construcción de calles y avenidas, por lo que sólo se conservaron los canales de la Viga (para transportar trigo y realizar paseos domingueros) y Nonoalco.

El trigo que entraba a la ciudad, estaba destinado únicamente a la producción comercial de pan, las amas de casa que quisieran adquirirlo, lo compraban en las panaderías. Por otra parte, la cantidad de harina que los panaderos requerían, estaba sujeta a la producción de los molinos, los de mayores recursos decidieron volverse hacendados, cultivar su propio trigo y construir sus propios molinos.

Apartir de esta situación, hubo dos tipos de panaderos, los que compraban materias primas y los que las producían para venta y uso propio, lo cual provocó una severa competencia.

Bibliografía

LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
Editorial: Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA)

Pan Español

INGREDIENTES:

1	kg de harina
3	cucharadas ó 15 gr de levadura en polvo
4	cucharaditas ó 20 gr de sal
150	gr de manteca vegetal
50	gr de azúcar
500	ml de agua

Material Necesario:

Raspa
Taza medidora
Báscula

MANERA DE PREPARAR:

1. *Haga una fuente con la harina y la levadura alrededor, coloque al centro el azúcar, la sal y la manteca vegetal.*



2. *Agregue un poco de agua.*



3. *Haga un premezclado con los ingredientes del centro.*



4. *Agregue la harina poco a poco.*



5. *Añada otro poco de agua e integre el resto de los ingredientes.*



6. *Talle la masa para que esté elástica y posteriormente se despegue.*





7. Golpéela un poco contra la mesa para alisarla.







8. Debe dejarla suave, lisa y elástica.



9. Déjela reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente y utilícela.



Tip:

Debe utilizar la masa el mismo día



Cuerno Español

(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
harina para extender
1 taza de leche

Material Necesario:

Raspa
Rodillo
Báscula
Brocha de pelo blanco

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa con el rodillo en forma triangular, de 18 x 12 cm.*



2. *Estire ligeramente la punta larga.*

3. *Estire también las puntas de los extremos.*



4. *Enrolle un poco los laterales.*

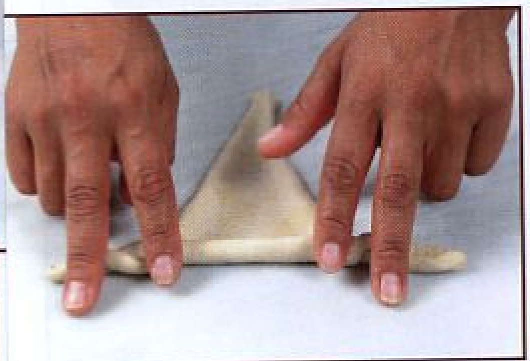


5. *Coloque boca abajo.*





6. Enrolle suavemente evitando que quede flojo.



7. Debe verse el terminado con pliegues.



8. Doble las puntas hacia adelante.





9. Acomódelos en la charola dejando una separación razonable entre cada uno.

10. Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.

11. Barnícelos con leche.

Tips:

Manténgalos con una separación razonable en la charola para que no se peguen. Cuando los esté enrollando, jale suavemente las puntas de los lados hacia afuera para que tengan mayor volumen.



12. Hornee a 210°C durante 15 minutos.







Alcatraces

(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)



INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pan español
- 1/4 de taza de leche
- 1/4 de taza de azúcar
- harina para extender

Material Necesario:

- Báscula
- Rodillo
- Brocha
- Taza medidora
- Raspa de plástico

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda cada porción formando una punta ligeramente larga, utilice un poco de harina.*



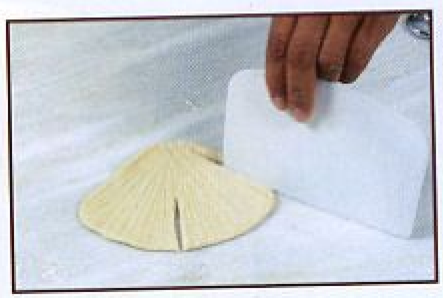
2. *Gire ligeramente el rodillo para extender los extremos. Trate de dejarla como si fuera un abanico. Debe tener 4 mm de grosor.*



3. *Marque con la raspa siguiendo la forma de un abanico, no corte.*



4. *Haga un corte en la parte central y después otro en un extremo.*



5. *Coloque la parte que cortó del extremo en el centro.*





6. *Cierre un extremo.*



7. *Cierre el otro.*



8. *Tome por la punta y voltee boca abajo.*



9. *Abra para darle forma.*



10. *Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.*



11. *Barnícelos suavemente con la brocha y leche, espolvoree un poco de azúcar en el centro.*



12. *Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.*

13. *Al sacarlos del horno barnícelos con leche.*

Tip:

Al formar los alcatraces, deben tener el grosor indicado, de lo contrario, se secarán.



(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

Flor Real

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
1/2 taza de leche
1/4 de taza de azúcar
harina para extender

Material Necesario:

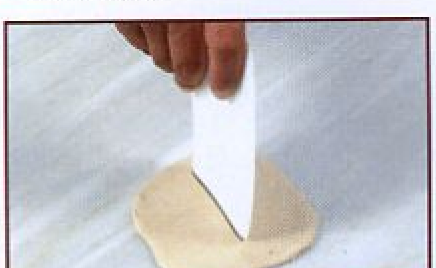
Báscula
Brocha
Taza medidora
Rodillo
Raspa

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda en forma de cuadro dejando 4 mm de grosor, utilice un poco de harina.



2. Con la raspa, haga un corte en la parte central sin llegar a los extremos.





3. Vuelva a hacer otro corte de manera que quede una cruz.



4. Lleve las esquinas hacia el centro presionando ligeramente.

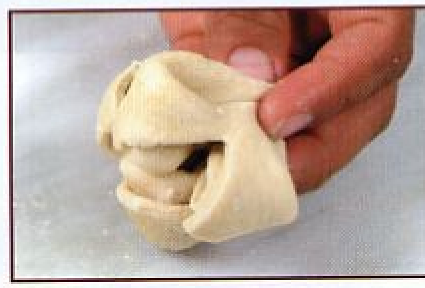




5. Junte los cuatro picos que quedaron tomándolos con los dedos.



6. Voltéla con cuidado.



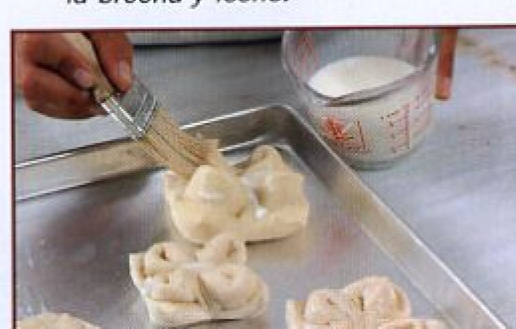
7. Al voltear, acomode en la mesa y notará que se formaron 4 pétalos.



8. Coloque en la charola.

9. Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

10. Barnícelas suavemente con la brocha y leche.



11. Espolvoréeles un poco de azúcar en el centro.



12. Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.

13. Cuando las saque del horno barnícelas con leche.

Tip:

Al extender el cuadro, respete el grosor para que resulte una flor bien formada.



Barcos

(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pan español
- 1 taza de leche
- 1 taza de azúcar
- harina para extender

Material Necesario:

- Báscula
- Rodillo
- Brocha
- Taza medidora
- Raspa de plástico

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda cada porción formando un cuadro, utilice un poco de harina.*



2. *Doble dos esquinas hacia el centro. Deje un grosor de 4 mm.*



3. *Doble un poco más abajo los dos extremos hacia el centro.*



4. *Ahora, doble la parte de abajo hasta la mitad.*





5. *Coloque en la charola.*

6. *Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.*

7. *Barnícelos suavemente con la brocha y leche.*



8. *Espolvoréeles un poco de azúcar en el centro.*



9. *Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.*

10. *Cuando los saque del horno, barnícelos con leche.*

TRES ESTRELLAS

Tip:

Al momento de formar los barcos, deben quedar con el grosor indicado, de lo contrario se secarán.



(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

Bolitas de Azúcar

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
1/4 de taza de leche
1/4 de taza de azúcar
harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Tijeras

MANERA DE PREPARAR:

1. Bolee cada porción.

2. Puede hacerlo también en pasos, presione ligeramente para que se aplane.



3. Lleve las orillas hacia el centro varias veces para que se vaya apretando.



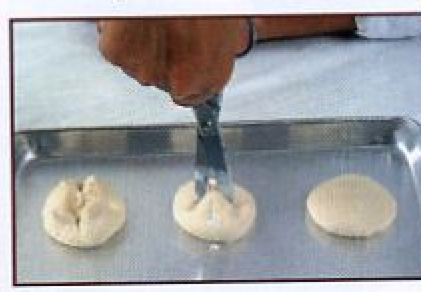
4. Voltee para que quede la parte lisa hacia arriba.



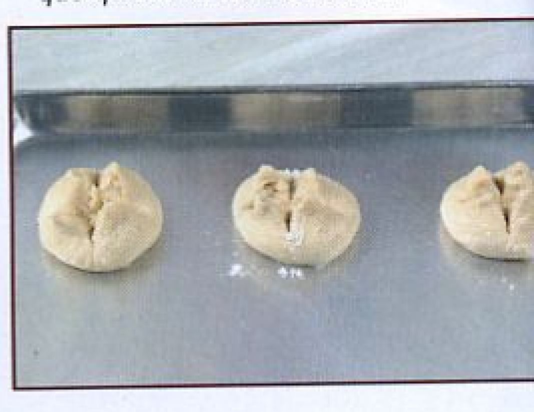
5. Coloque en la charola y presione un poco para dar forma.



6. Con las tijeras en forma vertical haga un corte.



7. Luego realice otro corte para que quede en forma de cruz.



8. Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

9. Barnícelas suavemente con la brocha y leche, espolvoréeles un poco de azúcar en el centro.

10. Hornee a 210°C durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.

11. Cuando las saque del horno barnícelas con leche.

Tip: *Al momento de hacer los cortes, enharine ligeramente las tijeras para que no se peguen a la masa.*



(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

Gusanos

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
1/2 taza de leche
harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda suavemente cada pieza.



2. Es necesario que obtenga cada una en forma ovalada de 4 mm de grosor.



3. Con la raspa marque rayas en forma paralela sin cortar.



4. Ponga boca abajo.



5. Doble un extremo hasta la mitad.



6. Doble el otro extremo como si estuviera envolviendo.



7. Acomode en la charola con la cerradura hacia abajo.

8. Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

9. Barnice suavemente con la brocha y leche.



10. Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.

11. Cuando los saque del horno, barnícelos con leche.

Tip: *Al momento de marcarlos enharine ligeramente la raspa para que no se pegue a la masa.*



(Rinde 12 porciones. de 80 gr c/u)

Puerquitos

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
1/2 taza de leche
harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda suavemente cada pieza.



2. Es necesario que obtenga cada una en forma ovalada de 4 mm de grosor. Deje ligeramente más gruesa la parte del centro.



3. Enrolle un extremo hacia el centro.



4. Doble hacia el centro y junte haciendo presión.



5. En el otro extremo, haga un corte con la raspa en el centro.



6. Doble las puntas hacia el centro



7. Presione con el dedo para formar los ojitos.



8. Acomode en la charola.

9. Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

10. Barnícelos suavemente con la brocha y leche.



11. *Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.*

12. *Cuando los saque del horno, barnícelos con leche.*

Tip:

Al darles forma, puede enharinar la mesa o untarla con manteca vegetal para que no se peguen.



(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

Nopales

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pan español
- 1/4 de taza de leche
- 1/4 de taza de azúcar
- harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico
Rodillo
Tijeras

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda suavemente cada pieza.*



2. *Es necesario que obtenga cada una en forma ovalada de 4 mm de grosor.*



3. *Coloque las piezas en la charola.*

4. *Enharine las tijeras e incline ligeramente.*

5. *Haga unos cortes para que forme picos comenzando de adelante hacia atrás.*

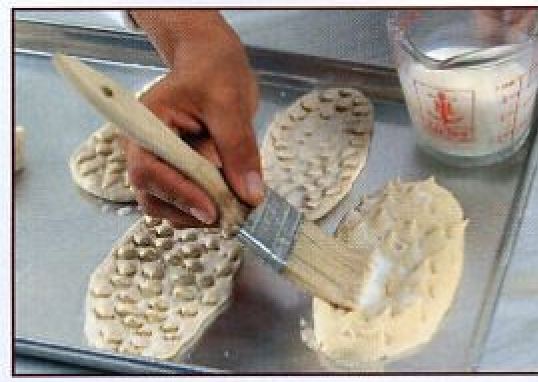


6. *Deje fermentar hasta que doblen su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.*

7. *Espolvoree azúcar.*



8. *Barnice suavemente con la brocha y leche.*



9. *Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.*

10. *Cuando los saque del horno, barnícelos con leche.*

Tips:

Al momento de marcar, enharine ligeramente las tijeras para que no se peguen a la masa. Respete el grosor.

TRES ESTRELLAS


TRES
ESTRELLAS

(Rinde 12 porciones de 80 gr c/u)

Bollines

INGREDIENTES:

1/2 receta de pan español
1/4 de taza de leche
1/4 de taza de ajonjolí
harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Brocha
Taza medidora
Raspa de plástico

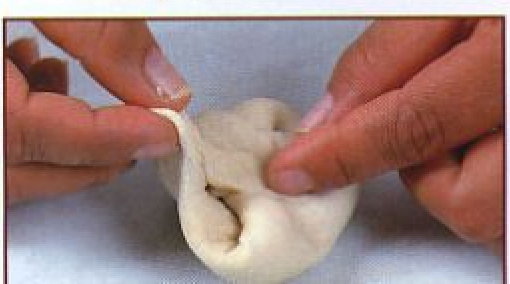
MANERA DE PREPARAR:

1. Bolee cada porción.

2. Puede hacerlo también en pasos, presione ligeramente para que se aplane.



3. Lleve las orillas hacia el centro varias veces para que se vaya apretando.



4. Voltee para que quede la parte lisa hacia arriba.

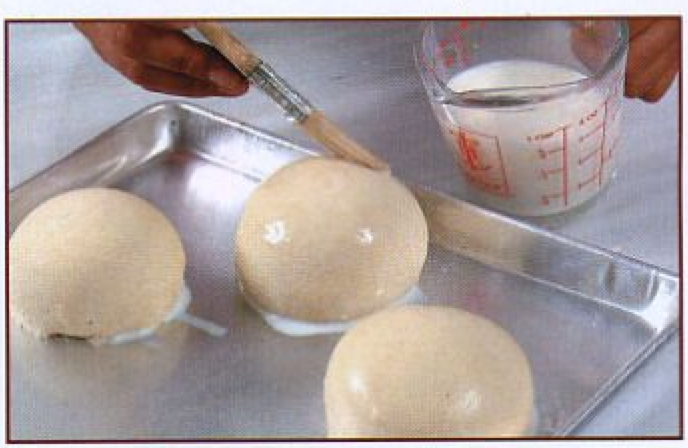


5. Coloque en la charola y presione un poco para dar forma.



6. Deje fermentar hasta que doble su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

7. Barnícelos suavemente con la brocha y leche.



8. Espolvoree con ajonjolí.



9. Hornee a 210ºC durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen color por ambas partes.

10. Cuando los saque del horno, barnícelos con leche.

Tip:

Al barnizar, puede sustituir la leche por huevo y quedará una superficie aún más brillante.

